

МИКСЕР ROBOT COUPE MINI MP190 COMBI

Основные характеристики

Комплектация	нож, венчик
Скорость	от 2000 до 12500 об/мин.
Количество скоростей	вариатор
Обрабатываемый объем	9 л
Длина насадки	190 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.25 кВт
Ширина	78 мм
Глубина	78 мм
Высота	550 мм
Вес (с упаковкой)	2.7 кг
Страна производства	Франция



Описание

Ручной миксер [Robot Coupe Mini MP 190 Combi](#) предназначен для приготовления супов-пюре, майонеза, соусов, муссов, картофельного и овощного пюре, взбивания жидкого теста для блинчиков на предприятиях общественного питания и торговли. Миксер легко разбирается, что позволяет поддерживать его в чистоте.

В комплект поставки входят диск-взбиватель Aeromix, настенное крепление из нержавеющей стали и ключ для сборки-разборки ножа.

Особенности:

- Мощный вентилируемый двигатель
- Усиленный металлический редуктор венчика обеспечивает исключительную прочность аппарата
- Штанга, насадка, обод и режущие инструменты из нержавеющей стали
- Вентиляционные отверстия в верхней части моторного блока во избежание попадания влаги в аппарат
- Форма ручки для удобного захвата и облегчения работы

Дополнительные характеристики:

- Скорость венчика: от 350 до 1560 об/мин.
- Высота с насадкой: 485 мм
- Диаметр ножа: 65 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Венчик [39502](#)

